## リエージュワッフル(6枚)

■ 材料

| | |
|---|---|
| 強力粉 | 200g |
| 砂糖 | 45g |
| 塩 | 2g |
| スキムミルク | 10g |
| バター | 50g |
| 卵(S1個) | 50g |
| 水 | 75ml |
| ドライイースト | 6g |

■ 準備

●バターは1cm角に切っておきます。

■ 作りかた

1. ボールに強力粉、砂糖、塩、スキムミルクを入れ、軽く混ぜます。
2. イーストを加えた水と、溶きほぐした卵を合わせ、少しずつ加えながら滑らかになるまで混ぜます。
3. バターを加えひとまとめになるまでこねます。
4. ボールにラップをかけ、30℃で約30分、一次発酵させます。
5. 6等分してそれぞれ丸め、10分休ませます。
6. 熱しておいたワッフルメーカーに生地を入れて焼きます。
7. プレートから取り出し、メープルシロップやはちみつをかけていただきます。

## アメリカンワッフル(約8枚)

■ 材料

| | |
|---|---|
| 薄力粉 | 200g |
| ベーキングパウダー | 10g |
| 砂糖 | 40g |
| はちみつ | 20g |
| 塩 | 2g |
| 卵(S2個) | 100g |
| バター | 60g |
| 牛乳 | 200ml |

■ 準備

●薄力粉、ベーキングパウダーを合わせふるっておきます。

●バターは1cm幅に切って溶かしておきます。

■ 作りかた

1. ボールにふるっておいた粉に砂糖、はちみつ、塩を加えて混ぜます。
2. 溶きほぐした卵、牛乳を加えながら、泡立て器で混ぜ合わせ、滑らかになるまで混ぜます。
3. 溶かしバターを加えて混ぜ合わせます。熱しておいたワッフルプレートに生地(お玉の8分目約80mlが適量)を流し入れて焼きます。
4. 焼き上がりに柔らかめのホイップクリーム、ラズベリーソースを添えます。


**株式会社三栄コーポレーション** 家電事業部
**お客様サービス係**

フリーダイヤル **0120-950-031**

受付時間：9：30〜12：00　13：00〜16：30
（土日・祝日除く）

ただし、携帯電話、PHSなどは下記の電話におかけください。

電話 (052)735-8964　FAX (052)735-8970

〒464-0858
名古屋市千種区千種 1-15-1 ルミナスセンタービル 2F


＊販売店

＊お買い上げ日　　年　　月　　日

BC-PVWH4000WF-01-0905

# Vitantonio®
# ワッフルプレート2枚組
# 取扱説明書　PVWH-4000-WF

このたびはワッフルプレートをお買い上げいただきまことにありがとうございました。このプレートは、当社下記製品に取り付けてワッフルを焼くことができます。

●ワッフル&ホットサンドベーカー
（VWH-4000-K、VSW-400)、

●ワッフル&ホットサンドベーカープレミアムセット
（VSW-410C、VSW-420-G、VSW-430-P、VSW-440-T)、

●バラエティサンドベーカー
（VWH-4100-W、PWS-1000、PWS-1000-AM）

取り付けは他プレートと同様の手順で行います。
お手持ちの製品の取扱説明書に従い、プレートを取り付けてください。

## ■ プレートのお手入れ

**電源プラグをコンセントから抜き、フタを開けた状態で放置して、冷めてからお手入れします。**

・毛先の柔らかいクッキングブラシなどで、凹凸部分に残ったかすを払います。
・台所用中性洗剤を含ませた柔らかなスポンジなどで洗った後、水洗いしてから乾いた布巾でふきます。
・食器洗浄機、食器乾燥機は使用できません。

●プレートにこびりついた汚れは、ぬるま湯に少し浸してから、スポンジで洗ってください。

●ご使用ごとにお手入れをしてください。
こびりつきをそのまま放置しておくと、焼き付いて取れにくくなります。

## ■ プレートについて

プレートは消耗品です。
プレートにはフッ素被膜を施してありますので、焦げつきにくく、また、お手入れもしやすくなっていますが、長らくご使用いただきますと、被膜が薄れ、焼きむらができたり、焦げつきやすくなります。そのような場合は 新しいものと交換してください。

●万一不具合がございましたら、お買い上げの販売店、または当社お客様サービス係までお問い合わせください。

## ■ プレートのフッ素被膜を傷めず、長持ちさせるために次のことをお守りください。

●ナイフやフォーク、金串など鋭利なものでこすらない。

●お手入れの際、みがき粉やナイロンたわし、金属たわしなどは使用しない。

●プレートの表面、裏面に汚れが付着したまま放置しない。焼きむらや被膜の腐食の原因になります。

## ■ 仕様

品名　ワッフルプレート 2枚組
品番　PVWH-4000-WF

| | |
|---|---|
| 重量(約) | 370g/枚 |
| 寸法(約) | 幅245X奥行き137X高さ23mm |
| 主材料 | フッ素樹脂加工アルミダイキャスト |
| 原産国 | 中国 |

# ワッフルの焼きかた

## ブリュッセルワッフル（約8枚）

### ■ 材料

| | | | |
|---|---|---|---|
| 強力粉 | 100g | 卵(M2個) | 110g |
| 薄力粉 | 100g | 牛乳 | 200ml |
| 砂糖 | 60g | ドライイースト | 6g |
| はちみつ | 30ml | 牛乳 | 60ml |
| 塩 | 2g | バター | 50g |

### ■ 準備

●強力粉、薄力粉を合わせてふるっておく。
●バターは1cm幅に切って溶かしておく。
●牛乳60mlを人肌に温めドライイーストを加えておく。

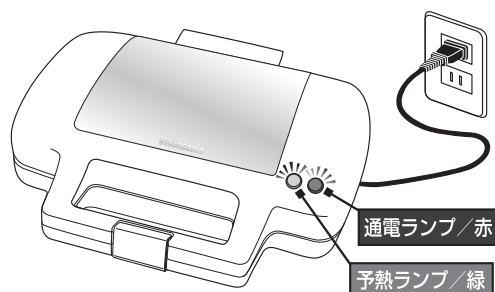
### ■ 作りかた

1 ボールにふるっておいた粉、砂糖、はちみつ、塩、溶きほぐしたを入れ、泡立て器で混ぜます。

2 牛乳、イーストを加えた牛乳を加え、泡立て器でよく混ぜます。

3 粉っぽさがなくなったらバターを流し入れ、全体に混ぜます。

4 ラップをかけ、30℃のところで約40分発酵させます。

5 ワッフルプレートをしっかりと取り付けます。電源プラグをコンセントに差し込み、予熱を与えます。

6 予熱が完了したら、本体を開け上下のプレートに溶かしバター、またはサラダ油を均等にぬります。

7 生地をプレートの縁からあふれないように流し込みます。1枚分(プレート半分)で約80mlが適量です。生地を入れすぎるとプレートからあふれ出ることがあります。入れすぎに注意してください。カバーを閉じハンドルロックをします。このとき生地に含まれる水分により蒸気が出ることがあります。やけどにご注意ください。ときどき本体を開け、焼き具合を確認します。本体の開閉にはミトンなどを使用し、必ずハンドルを持って行なってください。

焼き上がり時間の目安：
VSW-400／PWS-1000本体：約4～5分
VWH-4000-K／VWH-4100-W本体：約3～4分

⚠ 注意
**本体、プレートは高温になっています。やけどにご注意ください。**

8 焼き上がったワッフルは木製のはしや、竹串などで取り出します。

⚠ 注意
**金属製のフォークやヘラを使わないでください。プレート表面の傷や劣化の原因になります。**

連続焼きする場合は、さらにプレートにバターを塗り、生地を入れて焼きます。ご使用が終わりましたら電源プラグをコンセントから抜きます。

⚠ 注意
**長時間の連続使用はおやめください。故障の原因になります。**

## [ご使用上の注意]

●生地の中にザラメ、砂糖やチョコレートチップなどを混ぜてご使用になる場合や、砂糖を増量してご使用になる場合など、糖分が多いものを焼く場合は焦げやすくなるのでご注意ください。
●焼きあがったワッフルに砂糖、はちみつ、シロップなどをかけて焼き直すことはおやめください。プレートの損傷や故障の原因になります。
●一回焼くごとにプレートに付着した糖分やかすなどをきれいにふき取ってから、次の生地を焼いてください。これを怠りますと、プレートの損傷、焼きむら、こびりつきの原因になります。
●遮熱板にすき間から、油分や食材などが入り込むことがあります。遮熱板、ヒーター部にかすなどが付着しているときは、十分に冷めてからきれいにふき取ってください。